

# HIGIENE EN LA COCINA

## ¡EL DISPENSADOR INDISPENSABLE!

Mejora la higiene en la cocina evitando  
rollos sueltos y malas prácticas

93% de los cocineros opinan que los dispensadores Wrapmaster® son  
más seguros e higiénicos que los rollos en estuches de carton\*



**PROTECCIÓN  
SEGURA  
E HIGIENICA**  
con WRAPMASTER®



Fácil de limpiar y  
de desinfectar



Apto para el  
lavavajillas



Uso Seguro



Professional

Wrapmaster®

[WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/ES](http://WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/ES)

# PROTECCIÓN SEGURA E HIGIÉNICA CON WRAPMASTER®

**Encuesta Covid-19:** los resultados de la encuesta de consumidores se pueden consultar en [www.wrapmaster.global/ES](http://www.wrapmaster.global/ES)

Diseñado para mejorar la **higiene** y la **seguridad** en las cocinas profesionales

Un nuevo estudio revela que\*\*

el **74%**

de los consumidores opinan que la higiene es el aspecto más importante cuando comen fuera de casa

Simplemente pasar de usar rollos sueltos o estuches de cartón a utilizar dispensadores Wrapmaster® tendrá un impacto directo, no solo en la higiene de la cocina, sino también en la percepción por parte del consumidor, crucial en el contexto actual

el **93%**

de los comensales se sentirían más tranquilos si los bares, restaurantes y establecimientos de comida para llevar adoptasen medidas para actualizar su equipo de modo que se pudiera limpiar y desinfectar de manera regular

## ¿Por qué Wrapmaster®?

La galardonada gama de dispensadores Wrapmaster®, avalada por el Craft Guild of Chefs (gremio de cocineros profesionales del Reino Unido), es la forma más sencilla y segura de mantener la higiene en las cocinas industriales. El original sistema de dispensación de film transparente, papel de aluminio y papel de hornear, es fácil de limpiar y se puede desinfectar al 100% en un lavavajillas comercial, al contrario que los estuches de cartón y rollos sueltos, que pueden absorber y almacenar gérmenes. Fácil de utilizar, la cuchilla oculta del dispensador Wrapmaster® protege las manos de cortes o lesiones durante su uso.



Pinchar aquí para ver el vídeo  
"Cómo ganar la lucha contra las bacterias"



### Fácil de limpiar y de desinfectar

Recomendado por profesionales de seguridad alimentaria. Fácil de limpiar y desinfectar durante el servicio



### Apto para el lavavajillas

Fácil de desinfectar en un lavavajillas comercial



### Uso Seguro

Cuchillas ocultas para cortar de manera segura: se acabaron los cortes con las cuchillas expuestas



**Reduce el riesgo de contaminación cruzada de bacterias y virus**

**¡Este es el mejor momento para empezar a utilizar los dispensadores Wrapmaster®!**

Descubre más información sobre la gama y cómo Wrapmaster® puede ayudar a mejorar la higiene y seguridad en las cocinas profesionales



Wrapmaster®

**WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/ES**

\*Estudio de un panel de cocineros independientes, 100 participantes, julio 2020

\*\*Perspectiva independiente de consumidores, Toluna 2020, muestra de 300 consumidores